Brotkrümel mit Schinken
Migas

Migas waren ursprünglich ein Mittagessen der Hirten und Schäfer Andalusiens. Hart gewordenes Brot wurde eingeweicht und über offenem Feuer in einer Pfanne mit Olivenöl und Salz geröstet. Dazu gehören ein paar Stückchen Jamón Serrano oder Chorizo.

Herkunft: Spanien
Kategorie: Beilagen, Getreide, Brotspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
500 g Weißbrot
125 ml Milch
125 ml Wasser
100 g Serrano-Schinken
5 EL Olivenöl



Migas

Vorbereitung
Das Brot in Scheiben und dann in Würfel schneiden, mit Pfeffer bestreuen und in eine Schüssel legen. Die Milch und 125 ml Wasser dazu geben. Alles umrühren, damit die Brotsücke gleichmäßig feucht werden. Den Schinken in kleine Würfel schneiden.

Zubereitung
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schinkenwürfel darin kurz anbraten, dann herausnehmen und beiseite stellen. Im selben Öl bei mittlerer Hitze nun das Brot anbraten, bis es locker und krümelig wird. Die Hitze darf nicht zu groß sein, denn sonst brennt das Brot schnell an. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Schinkenwürfel dazugeben. Heiß servieren.

© 2026 coquina.de